udolo

3 6

RELAZIONE

DELLA

COMMISSIONE INCARICATA DAL COMITATO D'AMMINISTRAZIONE

Della Società Enologica

DELLA PROVINCIA DI TREVISO

DI VISITARE ALCUNI STABILIMENTI ENOLOGICI DEL REGNO



TREVISO

Tipografia di Luigi Priuli

1868

RELAZIONE

In seguito ad invito fattoci dal Comitato d'Amministrazione della Società Enologica della Provincia di Treviso, abbiamo accettato l'onorevole incarico di intraprendere un viaggio per istudiare vari Stabilimenti enologici del Regno. Nell'eseguire il nostro mandato, non mancammo di prendere tutte quelle note che abbiamo potuto in riguardo alla viticoltura, parte anche questa contemplata dalla nostra Società. Questa materia descriveremo saltuariamente, perchè il viaggio fu rapido, e spesso fatto di notte. La relazione adunque che ora presentiamo sarà divisa in due parti: prima viticoltura, seconda Stabilimenti Enologici.

NOTE DI VITICOLTURA

Crediamo che sia noto generalmente essere nella parte bassa della Provincia di Padova molto diffuso l'accoppiamento della vite al noce; che se ora sparirono i grandi noci di un tempo in causa degli scavi recenti occasionati dalla crittogama, sono quasi generalmente sostituiti da noci novelli. In quella regione pochi sono i gelsi.

Nelle Provincie di Ferrara e Bologna le viti sono accoppiate ad Olmi altissimi i quali hanno due braccia; i tralci fruttiferi della vite si conducono dal braccio di un olmo a quello del suo vicino a modo di graticola; la potatura e la vendemmia devono farsi a mezzo di scale assai lunghe, le quali vedemmo in azione, e servono anche per la raccolta della foglia degli Olmi per il bestiame. È quasi superfluo il dire quanto siano difettosi questi due sistemi.

A Pistoja il terreno è sufficientemente ferace, le viti sono accoppiate agli aceri, i filari sono bene spaziati, belli i gelsi; si coltiva molto la fava per sovescio. A Prato coltivazione simile.

A Sesto le viti si coltivano diversamente; esse sono a filari con alberi da frutta interpolati; i filari distano uno dall'altro da quattro a cinque metri, e le viti fra di loro a circa un metro; esse sono tenute all' altezza di 25 a 30 centimetri e sostenute da un palo secco; il tralcio fruttifero è sostenuto da una canna. La coltivazione anche del terreno è molto diligente, e continua similmente a Rifredi e fino a Firenze, ove in luogo di alberi da frutta si trovano talvolta degli olivi alquanto meschinelli.

Nello sterminato e melanconico deserto che contorna Roma, si trovano dei colli, alcuno dei quali presenta un oasi privilegiato per la coltura delle viti a vera vigna; esse sono basse assai (da 25 a 30 centimetri), distano le une dalle altre circa un metro in ogni senso, sono sostenute da tre canne, che formano un tripode; una è legata al ceppo, la seconda serve a sostenere il tralcio fruttifero, la terza giova a rinforzare l' armatura. I detti vigneti principiano a Monterotondo, ed interpolatamente seguono fino a Roma; essi sono sui colli, e nelle vicine pianure vi sono alcuni spazî a canneti che somministrano il materiale per la potatura. Queste vigne, unica vegetazione arborea dell'agro romano, devono essere un

rimansuglio tradizionale delle antiche vigne latine descritte da Columella; e se Guyot fosse stato a Roma avrebbe trovato colà il suo tipo prediletto al quale diede il proprio nome. Anzi diremo che le viti dei contorni di Firenze presentano l'identico sistema, solo sono distanti nelle file da quattro a cinque metri, nel quale spazio si coltivano i cereali, mentre nelle vigne romane non si coltiva che la vite.

Nella pianura di Marengo vicina ad Alessandria le viti si sotterrano nel verno, perchè altrimenti correrebbero pericolo di perire dal freddo; colà si adottò un modo di coltivarle, che si presta assai bene a questa esigenza. Il ceppo resta sempre alcun poco sotto terra, da questo sorgono tre tralci dei quali cadaun anno se ne lascia uno di nuovo, e si recide sul ceppo il più vecchio; essi portano nomi diversi secondo l'età. Nel primo anno che si lascia un tralcio nuovo, questo si nomina *scot* o *strombol* e lo si taglia alla lunghezza di cinque o sei gemme, e questo non dà frutto perchè sorge da legno vecchio. A questo tralcio nel secondo anno si lascia il più bel getto che si taglia a sei o sette gemme, ad allora prende il nome di *mezza corda*, nel terzo anno si lascia un tralcio di quelli sorti dall' ultimo legno e questo si taglia a nove o dieci gemme e si chiama *corda*. Se la vite è molto rigogliosa le si lasciano raddoppiati uno o più di questi tralci, cioè due scot due mezze corde e due corde. Con tale sistema il legno più vecchio della vite che si trova sopra terra non ha mai più di tre anni, esso è pieghevole e si sdraja facilmente a terra per ivi coprirlo. Nei filari le viti sono distanti circa un metro, e le file da cinque a sei, nel quale spazio si coltivano cereali. Sono sostenute da pali secchi.

In questa pianura di Marengo il Cavalier Manfredo Bertone di Sambuy ha il suo podere di Castel Ceriolo ove fummo con gentilezza squisita ospitati ed istruiti come meglio diremo nella parte che tratta degli Stabilimenti

enologici. Quivi egli ha piantate per sè e per un suo nipote estese vigne (forse 100 ettari) col sistema Guyot il quale come abbiamo detto non è che un perfezionamento della vigna latina, tradizionalmente ancora coltivata nell'agro romano. Il cav. Sambuy nelle sue vigne ha un poco variate le distanze fra i ceppi prescritte dal Guyot, cioè nelle file essi sono posti a 0.75, e le file distano fra di loro 1.25, per modo che vi ha uno spazio maggiore nel quale fare i lavori a mezzo degli animali. Per i lavori esso ha un aratro tutto in ferro il quale con pezzi di ricambio si presta a tre opere diverse, cioè vi si adatta un piccolo vomere a doppia orecchia e con questo si possono fare due solchi nell' interfilare; si può sostituirvi un pezzo che ha due vomeretti cadauno con un orecchio dallo stesso lato, col quale si può fare un lavoro quasi piano; e finalmente si può applicare un terzo pezzo il quale ha due vomeretti laterali discosti l'uno dall'altro circa 20 centimetri, ed un raschiatojo fra essi; questi vomeretti hanno ambidue l'orecchio esterno, il raschiatojo funge presso a poco come quelli per i viali; con quest' ultimo pezzo di ricambio si rincalzano un poco le viti mentre si taglia sotto terra l'erba che rimarebbe fra i due vomeretti. Riteniamo che questo strumento possa essere condotto da un cavallo o da un bove in qualunque terra poichè i suoi lavori devono riuscire non più profondi di 10 a 12 centimetri. Lo stesso signor Cav. Sambuy adopera un semplice raschiatojo da viali a segmento di cerchio per i lavori di estate; i quali devono essere assai superficiali.

Le viti sono tenute tutte a legno secco con un palo a cadaun ceppo, e due correnti traversali, l'uno per legare e sostenere il tralcio fruttifero, l'altro per i nuovi getti che portano l' uva, come insegna il Guyot e come abbiamo riportato nel nostro libretto di Viticoltura e Vinificazione. I vignetti del cav. Sambuy sono bene tenuti, perfettamente netti dalle erbe aventizie, ed egli ne ha in tutte le gra-

dazioni da uno a cinque anni, e conta di seguitar a piantarne. Le qualità di vitigni che predilige sono i vari Pinot (6 varietà) e l'Aramon francesi, nonchè il Negretto proprio della pianura di Marengo.

Ad Asti le viti si coltivano soltanto sui colli numerosissimi in quel circondario. Si ritiene che al piano non resisterebbero al freddo se non se sotterrandole, come si fa ad Alessandria.

Tre sono i modi di tenere le viti e si dicono *terragna*, *fillera*, *garetto*.

Le viti a *terragna* sono a spalliera con legni traversali, i quali sono talvolta in una sola linea ed allora sono posti all'altezza di 1.50; se sono due, i primi si pongono ad 1.00 metro ed i secondi ad 1.50; se sono tre gli ultimi si pongono a quasi due metri di altezza.

Le viti a *fillera* sono pure a spalliera, ma coi soli pali di sostegno, avendo i tralci fruttiferi legati al palo che sostiene la vite vicina.

Le viti a *garetto* hanno il palo al ceppo, ed un paletto più piccolo che sostiene il tralcio fruttifero.

Ebbimo i seguenti dati dal proprietario di un poderetto di quattro giornate (ettari 1.52) metà in colle, e metà in piano; esso è coltivato a vigna nella parte in colle, ed a frumento, fagiuoli e gelsi nella parte in piano.

Uva raccolta miriagramma 713 che vendette a L. 3,33 sono		L. 2374,29
Frumento parte padronale (ossia ricavo netto da spese)		» 200,—
Fagiuoli cinquantini dopo il frumento netti da spese		» 100,—
Bozzoli netti da spese		» 100,—
Spese per la vigna	L. 500,—	L. 2774,29
Imposte	» 40,—	540,—
Ricavo netto .		L. 2234,29

Il poderetto ha un piccolo casino e valerebbe a prezzo commerciale L. 14,000.

Sopra questo conto facciamo la seguente osservazione.

Se dal ricavo dell'uva in	L. 2374.29
Togliamo le spese per la vigna	» 500,—
Avremo come ricavo netto della stessa . . .	L. 1874,29

mentre tutti gli altri prodotti sommati non diedero che L. 400. Il poderetto, come dissimo, è coltivato mezzo a vigna e mezzo ad altri prodotti; dunque la rendita delle altre colture sta a quella della vigna, come 400 a 1874,29; ossia se le altre colture danno di rendita uno, la vite dà quattro e mezzo. Si noti per di più non essere le viti in quei colli coltivate a vera vigna, che se lo fossero darebbero una rendita ancora maggiore.

Chiuderemo queste brevi note eccitando i nostri agricoltori a darsi francamente e con tutte le loro forze alla coltura delle viti a vigna che sarà sicuramente una risorsa per essi e per il paese, coltura antichissima per i popoli italiani.

STABILIMENTI ENOLOGICI

Nel nostro viaggio procurammo di abboccarci con le capacità più distinte nell'arte di fare il vino, e di visitare parecchi importanti stabilimenti. Non faremo che ripetere quanto abbiamo udito in materia di Enologia, e descrivere gli stabilimenti veduti.

Giunti a Firenze ci dirigemmo dal Commendatore De Cesare, segretario generale del Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio. Abbenchè non fosse giorno stabilito per le udienze, pure fummo da esso accolti molto cortesemente tosto che ebbe ricevuta la commendatizia del Comizio Agrario di Conegliano.

Non diremo le parole d'incoraggiamento espresse dal Commendatore in favore della Società Enologica, solo ri-

porteremo un sunto delle idee che lo stesso espose sopra tale argomento.

« Riguardo all'enologia l' Italia ha la immensa disgra-« zia di avere più che 1200 varietà di viti, e per questa « sovrabbondanza le è difficile ottenere vini commerciabili, « del che ne ebbimo una prova all' esposizione di Parigi « ove i vini italiani furono in generale disprezzati.

« Un signore toscano espose un vino che incontrò un « certo favore e ciò specialmente perchè era rosso, leggero, « poco alcolico, ed era offerto al prezzo di 80 centesimi « alla bottiglia; ne venne una commissione di 10,000 « bottiglie, e l' esponente dovette rispondere che non poteva « esaurire la commissione stessa, non facendo che poco « di tale vino e per proprio uso. Se noi seguiremo questa « strada, se manderemo alle esposizioni campioni di vini « che non esistono, ci chiuderemo ogni via al commercio « di questo genere.

« Nel Piemonte, Asti si distingue in particolare, perchè « quei vini sono abbastanza bene confezionati e trovano smer-« cio all'estero specialmente in America, ove fanno persin la « concorrenza ai vini francesi. L'anno scorso partirono per « l'America 700,000 bottiglie; in quest'anno ed a quest' ora « (4 Ottobre) ne partirono 900,000. Vi consiglio quindi « di visitare i principali stabilimenti di Asti e di Alessan-« dria, al quale scopo vi darò delle commendatizie per il « sotto Prefetto di Asti e pel Presidente del Comizio agrario, « come pure per il cav. Manfredo Bertone di Sambuy di « Alessandria; in Toscana non vi è di altrettanto importante.

« I vini dolci, alcolici, di lusso, carichi di colore, non « hanno esito; dovete con ogni cura cercare di evitare « la fabbricazione di tali vini che sono rifiutati dal com-« mercio.

« La vinificazione in Italia è ancora bambina perchè « i proprietari ed altre persone istruite non se ne occu-« pano. Pel contrario i nobili francesi, in *bleuse* col nastro

« all'occhiello si danno ogni premura di accudire in per-
« sona alla fabbricazione dei loro vini, prendendo una
« parte attiva al lavoro, e studiando di continuo il perfe-
« zionamento.

« Quando noi faremmo come i francesi, ossia quando
« delle persone istruite si porranno a fare i vini, in breve
« riusciremo certamente a fare dei tipi nostri, al che giun-
« geremo specialmente attenendoci a poche varietà di uve
« scelte e scartando tutte le altre. »

Avevamo divisato di visitare lo Stabilimento del Barone Ricasoli a Broglio, perciò ci siamo procurati il mezzo di presentarci al Cav. Celestino Bianchi suo antico segretario, onde avere notizia se il Barone fosse in quel suo tenimento. Si offri esso Cav. di scrivergli immediatamente, sconsigliandoci di andare prima di ricevere risposta, essendochè i suoi dipendenti non si sarebbero per certo arbitrati a farci vedere lo Stabilimento senza un ordine del Padrone. Spiacendoci l'aspettativa ci portammo dal Cav. Brenna Deputato al Parlamento, esso pure in relazione col Barone Ricasoli, dal quale seppimo averlo veduto due giorni prima ed avergli detto che andava a fare un giro nelle sue fattorie, per poi andare a Broglio; seppimo dallo stesso Cav. Brenna che la ferrovia per Siena, che si doveva percorrere per andare a Broglio, era interrotta. Avevamo anche vivo desiderio di parlare col distinto enologo Commendatore de Blasis, che seppimo dallo stesso Cav. Brenna trovarsi in Firenze presso del quale ci recammo immediatamente.

Non meno cortese degli altri fu il ricevimento che ci fece il Commendatore de Blasis, ed esponiamo il riassunto della conversazione seco lui avuta.

« Trovo buonissima l'idea di istituire una Società
« enologica: le Società, nelle attuali condizioni dell'Italia,
« troveranno l'opera più facile per confezionare vini per
« l'esportazione, in quanto che questi non sono commer-

« ciabili che al secondo o terzo anno, mentre i nostri pos-
« sidenti hanno l'abitudine, e forse il bisogno, di smer-
« ciarli nello stesso anno di loro fabbricazione. Come Pre-
« side del Giurì all'esposizione di vini che ebbe luogo in
« Arezzo nello scorso Settembre espressi questa idea, come
« le altre che seguono.

« Prima di tutto proposi e sostenni *l'esclusione dal con-*
« *corso di tutti i vini così detti torchiati cioè fatti con uve*
« *appassite*, perchè non ricercati, fabbricati in piccole quan-
« tità, con sistemi che li rendono costosi, e non corrispon-
« denti quindi alle esigenze del commercio. Quanto al vino
« comune è da deplorarsi che ogni circondario vinifero si
« abbia formato un gusto suo proprio pel quale trova
« buoni dei vini che hanno molto colore, che sono pieni
« ed aspri, oppure vini dolci o troppo alcolici, od altri-
« menti aromatizzati; vini insomma che all'estero non si
« accettano perchè pesanti allo stomaco o troppo ine-
« brianti, mentre si desidera invece vini leggeri che si
« possano bevere in qualche abbondanza senza sentire gli
« effetti inebrianti. In generale hanno il sistema di lasciar
« troppo fermentare il mosto con le vinacce anche allo
« scopo di sovracaricare il vino di colore, riuscendo però
« a dar loro anche la facilità di subire delle fatali alte-
« razioni. Bisogna fare di tutto per dissuadere i vinifica-
« tori e consumatori dall'idea di volere i vini carichi di
« materia colorante. È un grande malanno per noi la
« mancanza di tipi nei nostri vini che ogni località ed in
« ogni anno nella stessa località si trovano di specie di-
« versa l'una dall'altra. E spesso si pretende di fare qual-
« che cosa di buono, tentando di imitare i vini esteri in-
« vece di studiare la fabbricazione del vino con un si-
« stema che sia adattato alle uve, e fare un tipo proprio.

« Chi voglia dedicarsi al commercio del vino all'estero
« deve restringersi a fare due o tutto al più tre tipi di
« vino, e meglio uno solo; questi tipi non si possono ot-

« tenere che adoperando una sola varietà di uva, o tutto al « più due; ogni circondario vinifero deve approfittare dei « propri vitigni, scegliendo quelli che sono giudicati i mi- « gliori, cioè più adattati alle condizioni locali, e ne porgo « ad esempio il Pinot, il quale in Toscana si dovette ab- « bandonare perchè matura in Agosto, epoca nella quale « la temperatura non concede di fabbricare un buon vino, « perchè la fermentazione riesce troppo precipitosa e non « si può regolarla come si desidera. Raccomando quindi « di tenere quelle specialità di uve che maturano in epo- « che opportune; altra ragione per limitare le varietà.

« È deplorabile il sistema di coltivare le viti a filari, « troppo generalizzato in Italia; mai si raggiungerà il « desiderato sviluppo nell'industria enologica se non si « generalizzi il sistema delle vigne a palo secco, abban- « donando nei colli la coltura dei grani per estendere « quella della vite.

« Il nostro clima è più opportuno che non quello « della Francia alla produzione di buoni vini, perchè la « parte settentrionale li dà sufficientemente spiritosi, per « cui non abbisognano di aggiunta di alcol, e la parte « meridionale dà vini più profumati e di maggiore abboc- « cato di quelli della Francia.

« In Toscana non vi sono stabilimenti enologici chè « meritino di venire esaminati, se si tolga quello del Ba- « rone Ricasoli che non ho visitato. Vi consiglio di visi- « tare quello del Cav. Sambuy ad Alessandria, e quello di « Oudart a Genova, nonchè i principali di Asti ove l'in- « dustria enologa è più avvanzata.

« Trovo assai difficile il rinvenire un enologo italiano « che alla pratica unisca le dovute cognizioni teoriche, « ed anche trovato, questo verrebbe in un paese nuovo, « con uve nuove ed esposizione pur nuova, per cui, se è « prudente sarebbe nella necessità di fare degli esperi- « menti, che richiedono qualche anno per dare risultati

« sicuri, e se non è prudente potrà commettere degli er-
« rori che possono rovinare la Società; che se questo eno-
« logo fosse soltanto pratico, gli errori sarebbero inevi-
« tabili, e quest'uomo non saprebbe, anche dopo averli
« commessi, cavarne quell'istruzione che gli potesse gio-
« vare per l'avvenire. L'enologo oltre alla pratica deve
« accoppiare le cognizioni chimiche necessarie, perchè oggi
« anche l'enologia ha preso parte nelle scienze, e mediante
« le cognizioni chimiche si possono regolare a volontà le
« fasi della vinificazione senza falsificazione di sorta.

« Un enologo straniero importerebbe bensì alcune ma-
« terialità assai perfezionate, come l'imbottigliamento, la
« chiarificazione ecc., ma sarebbe inevitabilmente soggetto
« agli stessi errori di sopra accennati, e potrebbe inoltre
« importare qualche falsificazione con aggiunta di materie
« estranee, che potrebbero rovinare per sempre la ripu-
« tazione di quel vino, essendochè in tale modo i suoi
« caratteri naturali e speciali verrebbero alterati o ma-
« scherati.

« Conchiudo che la cosa più conveniente per la vostra
« Società sia qualla di affidare la manipolazione dei vini a
« persone del luogo, le quali siano il meglio che è possi-
« bile esperte in questa materia accoppiando le cognizioni
« teorico-pratiche alle locali.

« Tali idee le ho esposte al congresso enologo di A-
« rezzo, e sebbene abbiano prodotta una qualche dolorosa
« impressione, in quanto che dalle stesse ne deriva una
« radicale riforma dei sistemi attuali, perchè *esclusi i vini*
« *torchiati, i densi e molto coloriti, i troppo alcolici*, furono
« però in massima apprezzate ed adottate. »

Dopo tre giorni di inutile aspettativa delle notizie del Barone Ricasoli, ritardate forse dalla rottura della ferrata per Siena, e dalla sua assenza da Broglio, risolvemmo di abbandonare l'idea di quella visita e di partire per il Piemonte.

Ad Alessandria dopo avere assistito ad una lezione di enologia data ai Maestri comunali dal Cav. Sambuy (alla quale assistevano molti uditori) che versò sulla pratica della fermentazione dei vini neri, sulla svinatura, nonchè sulla pulizia dei tini e delle botti, siamo andati a visitare il negoziante Sig. Cassoletti. È ben naturale che un negoziante non faccia una lezione di enologia; che non dia suggerimenti, e parli il meno che può delle sue pratiche; per ciò in queste visite noi avremo più a descrivere ciò che abbiamo veduto che non a riportare quanto abbiamo udito.

Le cantine del Sig. Cassoletti sono sotterranee, e sotterranee sono pure le tinaje. Abbiamo osservato che le doghe delle botti hanno uno spessore straordinario in confronto delle nostre; le più grandi contenenti circa 50 ettolitri, hanno circa 10 centimetri di grossezza, ed anche i piccoli botticini della capacità di due o tre ettolitri, non meno di 8 centimetri. La loro forma è simile alle nostre, solo in generale un poco più corte. Sono fatte con molta diligenza e cerchiate in ferro con lamine larghe 8 cent. e molto grosse. Le grandi sul davanti ed in basso hanno un portellò pel quale può passare un uomo a pulirle; il cocchiume è rotondo col diametro di 7 ad 8 cent., il quale è impostato sopra un quadrato a porta mobile che serve per il caso che nella botte si voglia far fermentare dei mosti con le vinacce. La superficie esterna è tenuta costantemente assai pulita mediante annuale unzione con olio e successivo strofinamento con pannolino, in tale modo conserva sempre il colore naturale del legno. È da notare ancora che le due doghe dei fianchi si prolungano oltre alle altre in tutti due i sensi per circa 15 cent. offrendo così un appiglio agli uomini che le maneggiano. I sedili sono simili ai nostri, solo le botti si adagiano sopra di essi in modo che restano sporgenti con ambi i fondi per circa un sesto della loro lunghezza. I tini sono pure co-

struiti con doghe della stessa grossezza, hanno la forma conica tronca con la base al basso. Il legno per la costruzione dei tini è di pioppo; per le botti di castagno, quercia, gelso.

Il Cassoletti trova opportuno il pigiatojo a due cilindri di legno scannellati; ha due torchi alquanto rozzi, nei quali nulla trovammo degno di particolare menzione. Le diverse cantine per le bottiglie si trovano in comunicazione con quelle dei vini maturi in botte; esse hanno i ripostigli fatti di muro con pietre cotte a guisa di colombarî. Le bottiglie in essi si trovano in piedi, eccetto quelle dei vini spumanti, le quali sono sdrajate sul suolo accatastate all'altezza di 80 cent. come fanno nello Champagne. Egli compera le sue uve specialmente nella pianura di Marengo. I vetri li acquistava a Marsiglia ove li aveva a buon prezzo; ora gli torna più d'interesse il comperarli a Savona a centesimi 20 gli ordinarî, e 25 quelli ad uso Champagne posti ad Alessandria, perchè quivi più facilmente può restituire quelli che non trova di suo gradimento. Hanno la capacità di 66 centilitri, sono di color marrone carico per i vini neri, e di color oliva per i bianchi e quelli spumanti. I soveri li compra a Genova di quelli di Spagna. Non copre i soveri di lacca.

Abbiamo assaggiate sei bottiglie che trovammo tutte buone. Tre erano di vini rossi da tavola di due tre e quattro anni. Specialmente quella del 1865 la abbiamo trovata eccellente; aveva il color sbiadito proprio del vino vecchio, era leggermente amabile, aveva alcol sufficiente, scevra da ogni benchè minimo difetto, ed aveva un aroma di maraschino assai piacevole e pronunciato, era insomma di qualità finissima. Gli altri due erano perfettamente limpidi, benissimo conservati, e di un color rubino assai bello.

Un altro vino presentava pressochè le stesse qualità dei due ultimi, ma era leggermente spumante e un poco più carico di colore.

Due vini erano bianchi; uno secco simile al nostro Prosecco che nominano Trebbiano; l'altro molto gentile ed amabile. e presentava l'aroma del moscato molto sensibile ed assai gradito. Tutti e due di limpidezza magnifica. il Trebbiano più giallo ambrato. Insomma tutti questi vini mostravano di essere stati fabbricati con molta perizia e niuno presentava il menomo difetto benchè vecchi di due a quattro anni.

Quanto alla preparazione usa molta diligenza nello scegliere le uve secondo le qualità che vuol ottenere, le monda perfettamente, le pigia, e fa fermentare assai poco, però in relazione alle uve, alla temperatura, al tipo che vuol ottenere. Il suo commercio lo fa per la massima parte all'interno, al prezzo di L. 1 a L. 2 alla bottiglia, od egual prezzo al litro se lo spedisce in botticelle.

Fummo di poi a visitare lo stabilimento enologo del cav. Manfredo Bertone di Sambuy il quale non si accontentò di ospitarci nel suo Castello, ma altresì fu tanto gentile di condurci la mattina successiva agli stabilimenti del marchese Balbi Piovera, nonchè a quello di un suo nipote da esso lui diretto; stabilimenti che sono alcune miglia discosti dal Castel Ceriolo, per cui noi ci crediamo in dovere di segnalare a tutti i Signori Azionisti della nostra Società le obbligazioni che incontrammo verso questo gentilissimo Signore.

Dal cav. Sambuy assaggiammo una infinità di vini in botti ed in bottiglie, non perchè siano tante le varietà che egli fabbrica, ma perchè il suo desiderio d'istruirci giunse a voler farci fare il confronto di ogni età e stadio del medesimo tipo. Fra questi ne assaggiammo uno di ritorno dall'America fatto col pinot e che egli denominò Marengo, onde non si creda che tenti di falsificare i vini di Bordeaux. Ad un così distinto e conosciuto enologo sarebbe presunzione in noi se prodigassimo le lodi che per certo meritano i suoi vini, i quali in generale sono meno

coloriti di quelli dello Stabilimento Cassoletti. I vini bianchi pure eccellenti e sbiaditi tanto da rassomigliare quasi l'acqua anche per la limpidezza.

Nelle cantine trovammo botti da oltre 50 ettolitri, nonchè botticelle di tre o quattro; egli adopera questi arnasi a seconda delle qualità dei vini, ed a seconda che desidera più o meno sollecita la loro maturanza. La pulizia vi è portata a tutta la possibile perfezione; esso pure dà annualmente l'olio alle botti, e poscia le fa strofinare con un panno. Leva il tartaro dalle botti quando si stacca naturalmente. Abbiamo osservato una stufa in cotto allo scopo di non lasciar discendere la temperatura oltre ai 16 centigradi. Nello stesso tempo è da rimarcarsi che codesto Signore ritiene eccellente la pratica di sottoporre i vini alla congelazione.

Quanto alle botti egli esclude come dannosi i portelli al basso sul davanti.

Adopera e loda il pigiatojo a cilindri di forma simile a quello del Cassoletti. Raccomanda la svinatura precoce, e la confezione dei vini con una sola qualità di uva; nel caso poi di volerle mescolare bisogna assolutamente stabilire le proporzioni, ed a quelle attenersi sempre.

Ci fece vedere la tinaja, dalla quale fa discendere nella sottoposta cantina il vino a mezzo di tubi di lata e di corda.

Al momento di porre i vini in bottiglie, abbenchè queste siano benissimo pulite ed asciutte, le sciaqua col vino medesimo col quale sta per empirle, e così collo stesso vino bagna i turaccioli; esso tiene tutte le bottiglie coricate in tassa e senza lacca.

Dallo stesso Cav. Sambuy seppimo che il Cav. Oudart pel momento non era in Genova, ma bensì nel podere del Marchese Balbi Piovera, ove aveva comperate delle uve per 500 ettolitri di vino da quel Signore, e stava confezionando sul luogo il vino stesso, come pure il ri-

manente di proprietà del Marchese, e come dissimo, si offriva di condurci in quel podere, il che accettammo con riconoscenza.

La cantina che visitammo è semisotterranea e contiene tutti i vini di quest'anno i quali assaggiammo, e per quanto si può giudicare da vini appena fatti, ci sembrarono atti a divenire eccellenti. Questi sono qualche poco più colorati che non quelli del Cav. Sambuy. Mentre sono nella seconda fermentazione nella botte, l'Oudart sovrappone al buco del cocchiume una mannata di cotone cardato, e sovra di esso appoggia il cocchiume rovescio od un sasso.

Le botti di varia capacità sono tutte molto grosse come le già descritte. I tini hanno quattro doghe sporgenti dal fondo che funzionano da piedi per cui non occorrono i scanni per adagiarli; sembrano i nostri mastelli da bucato rovesciati.

Nella tinaja viddimo quattro vasche in muratura per fermentazione del vino, ripiene con circa 50 ettolitri di mosto cadauna e chiuse al di sopra pure in muratura. Queste vasche sono giudicate dal Cav. Oudart molto opportune, perchè intonacate con un cemento che è inattaccabile dagli acidi del mosto e del vino. Biasima la pigiatura dell'uva coi cilindri i quali ha simili a quelli del Cav. Sambuy, ma non li adopera, e fa pigiare l'uva coi piedi bene puliti nelle navezze con doppio fondo bucato. Nella stessa tinaja abbiamo veduto un torchio adamitico.

Il Cav. Oudart raccomanda la svinatura precoce, con leggera solforazione alle botti; ci fece vedere un ordigno semplicissimo per praticarla, il quale consiste in un cono che serve di tappo con un grosso filo di ferro scorrente in un foro centrale del cono; il filo di ferro è uncinato da una parte ove vi si attaccano i fili di zolfo. Raccomandò di adoperare per la detta solforazione dei fili di cotone intrisi in solfo puro da ogni mescolanza, ed appena

appena liquefatto; asserì che le goccie di solfo che cadessero nella botte ed il poco cenere dei fili non apportano alcun nocumento al vino.

Parlando col Cav. Oudart, disse: che la Società enologica se vuol prosperare deve fare buoni vini ed a buon mercato, altrimenti non troverà spaccio; che l'utile vero sta nel vender molto. Citò l'esempio delle regioni meridionali della Francia le quali danno il vino a cinque o sei lire all'ettolitro. Disse difficilissimo il trovare un enologo, che anche trovato dovrebbe prima studiare i mosti e fabbricare per prova, e poscia pel commercio.

Il Cav. Sambuy come il Cav. Oudart concorrono nelle idee già espresse dal Commendatore de Blasis, che si devono abbandonare i vini dolci, stare a quelli da tavola, svinare presto, renderli limpidi, poco alcolici, se si vuole che siano accettati all'estero.

Nella stessa giornata e sempre gentilmente condotti dal Cav. Sambuy, passammo a vedere lo stabilimento, lontano alcune miglia, di suo Nipote Deputato al Parlamento.

Le cantine sono semi sotterranee, assai belle e spaziose, molto bene tenute con botti come le già descritte per forma, pulitezza e grandezza; ed anche in queste cantine trovammo variate le capacità dai 50 ettolitri fino ai 3, o 4 e sempre fatte con legname assai grosso. Trovammo fra gli altri, tre botti di 50 ettolitri cadauna, contenenti l'una Grignolino, l'altra Marengo, e la terza Negretto, tutto vino secco, limpido, perfetto, stagionato di due anni. Il vino bianco Trebbiano era eccellente, però con tipo diverso da quello fattoci sentire dal Sig. Cassoletti. Assaggiammo altro vino bianco col quale il Cav. Sambuy apparecchia il Vermouth, ed è un vino asciutto: il Vermouth che esso fabbrica è di qualità veramente distinta.

Ad Asti visitammo lo stabilimento Varvello uno dei più antichi, decorato di parecchie medaglie francesi ed italiane, condotto dal Cav. Varvello e da suo figlio.

Le cantine sono sotterranee per i vini in botti e non sotterranee per quelli in bottiglie.

Le botti sono simili alle altre vedute, e di varie capacità, incominciando dai 50 ettolitri e discendendo fino ai tre o quattro. Le bottiglie non sono sdrajate, non credendo utile tale disposizione specialmente per i vini spumanti, i quali essendo così posti lasciano il vuoto alla pancia delle bottiglie che essendo in tale situazione più sottili, dicono rompersi con maggiore facilità. I turaccioli sono di Spagna, la legatura di filo di ferro galvanizzato che acquistano in Inghilterra. Al momento di spedire le bottiglie ne coprono il collo ed il turacciolo con stagnuola bianca come il Champagne.

Fabbricano vini spumanti ed asciutti, più di questi che di quelli; il commercio lo fanno all'interno e coll'America mediante commissionarî di Genova i quali li vendono ai Capitani dei vascelli che speculano per loro conto rivendendoli nei porti dell'America.

Per l'America i vini vogliono essere tutti in bottiglie e per la massima parte spumanti, tanto bianchi che neri; abbiamo veduto grandi depositi di bottiglie di uno e tutto al più di due anni.

Assaggiammo due buoni vini bianchi, l'uno spumante di un anno con aroma di moscato, limpido, color paglia, leggero; l'altro con tutti i caratteri del primo, soltanto che essendo più vecchio non spumava, era più alcolico, ed aveva perduta la piccola parte di dolce che si notava nel primo.

Danno maggiore importanza al gleucometro che non all'alcolimetro. Fanno uso delle navazze e quindi della pigiatura coi piedi; adoperano filtri a sacco di lana o tutto al più spalmati con pasta di carta pesta di quella da filtro. In generale trovammo meno diligenza nel preservare dall'aria i mosti ed i vini, e meno politezza. In qualche botte vedemmo alcun trasudamento dove vi erano i micodermi dell'aceto belli e formati.

Dimandammo se potessimo trovare un enologo, e ci risposero che non si trovano se non dei cantinieri, i quali sanno soltanto eseguire e quindi abbisognano di direzione e costante sorveglianza.

Visitammo poscia lo stabilimento del Sig. Ricci e comp., che è uno dei più importanti nella Città di Asti. Il sig. Musso socio del Sig. Ricci, con somma gentilezza ci fece vedere tutto lo stabilimento, il quale nel prossimo anno andrà a raddoppiarsi mediante nuove fabbriche delle quali viddimo il disegno, e riuscirà il più importante, senza confronto, di tutti. Questo stabilimento non conta che 12 anni dei quali ne impiegò 3 nei saggi primitivi, ed ora si trova in grandissimo incremento, assicurandoci il sig. Musso che per esaurire le commissioni aveva dovuto esitare quasi tutto il vino dell'annata passata.

Il sig. Musso ci condusse in varie stanze ripiene di bottiglie parte al pianterreno, e parte semisotterranee, in una sola delle quali calcolammo che vi fossero 30,000 bottiglie tutte ripiene, i vetri delle quali compera dalla fabbrica tirolese, ove trova il suo interesse in confronto di quelle che acquistava in Francia, sia per la condotta, sia per il poco scarto. I soveri devono essere di Spagna di sei o sette anni, non teme di pagarli cari (centesimi 4 1|2 cadauno) perchè gli salvano il vino; disse andare in persona a farne la provvista. Riempie le bottiglie a mezzo di una macchinetta a sifoni che abbiamo veduta in azione. Le bottiglie le tiene in piedi, e sdrajate solo per necessità quando non ha spazio, o gl'interessa di accelerare la fermentazione. È dietro a fare la spedizione di 1500 casse per l'America, ed asserisce che il suo stabilimento è in tale modo ordinato da poter in due giorni allestirne 2000.

Ci condusse poscia in varie cantine sotterranee nelle quali trovammo botti di 60 ettolitri, che disse adoperare per i vini secchi, ed altre botti di 15 ettolitri in altre

cantine che disse contenere i vini spumanti e che si sentivano a bollire, i quali benchè in tale stato sono limpidi; tutti i detti arnasi sono della forma e grossezza descritte.

Trovammo le cantine molto bene ordinate e benissimo distribuiti i vasi vinarî, con tutta la pulizia compatibile coll'attualità del lavoro, poichè viddimo quattro navazze sui carri appena giunte di uva Nebbiolo, e nelle quali si cominciava la pigiatura con i piedi, biasimando il sig. Musso i pigiatoi meccanici. Assaggiammo quest'uva e la trovammo molto dolce, con colore esterno rosso bigio, a buccia grossa, ed è quella appunto colla quale fabbricano il vino Nebbiolo che riesce spumante o secco a seconda dei processi di fabbricazione. Ha tre torchi semplici grandi, col sistema antico, ma molto potenti.

I travasi li pratica mediante una pompa aspirante e premente e con tubi di gomma. La fermentazione dei vini secchi disse prolungarla a 30 e 40 giorni colle vinacce.

Passammo quindi a Castiglione, lontano da Asti circa un' ora e mezza per visitare lo stabilimento dei signori Luigi e Giuseppe fratelli Cora. Questo è uno stabilimento che non abbandonando i vini secchi e spumanti si occupa molto del Vermouth.

Lo stabilimento oggi è forse il più grande di tutti quelli che abbiamo visitati.

Le botti, i bottoni, e le botticelle vi sono in grande numero e riempiono varie cantine, le quali non sono sotterranee, e sono per la maggior parte umide. Uno dei padroni deplorò di non poter avere le cantine sotterranee, perchè il terreno è cosifatto che lascierebbe entrare l'acqua a guastare i recipienti ed anche il vino. Anzi ad onta che non siano sotterranee, sono umide e specialmente una, dove lo è tanto che il padrone è costretto a diligente e continua sorveglianza pel pericolo che il vino si guasti e degeneri in aceto; a questa, per rimediare alla eccessiva umidità, fu applicata la fognatura sotterranea. Quivi ve-

demmo una botte della capacità di 123 ettolitri la quale però, disse il proprietario non convenire, ed essere più opportuni i vasi di capacità minore. Tutte le botti sono con un solo portello al di sopra, al cocchiume, ed hanno a grandi numeri ad olio marcata la loro capacità in litri.

Fummo in una grande tinaja ripiena di tini tutti di uguale capacità, a doppio fondo verniciati; il fondo superiore stabile è fisso, con due portelle per le quali l'operajo penetra a ripulirli. Sopra questi tini vi sono dei correnti in legno sui quali si trova una lunga fila di botticine della capacità di tre o quattro ettolitri, in doppia riga, che dissero aver ivi posti per mancanza di spazio.

Dalla tinaja passammo in un piano superiore, dove si trova un filtratojo ad uso gabinetto di chimica, più perfezionato di quello dello stabilimento Ricci, avendo conduttori di vetro che raccolgono il liquido dai filtri e lo conducono in un solo recipiente per ogni apparecchio che consta di circa 150 filtri. Il cavalletto che serve a sostenere i filtri è molto elegante e semplice, con occhi di ferro che servono a sostenere gli imbuti di vetro. Il pavimento ha dei buchi per i quali, mediante tubi di gomma elastica (acquistati a Parigi a L. 4.50 il metro) si versa il liquido nel piano inferiore, dove si trovano le botti. Anche in questo stabilimento si adoperano talvolta filtri di tela di lino.

Dal luogo descritto passammo in una specie di granajo dove vi erano degli uomini che ordinatamente accatastavano delle tavole tagliate appositamente per le cassette di spedizione, che si fanno della capacità di 12 bottiglie, numero per cadauna cassa che si adotta in tutti quegli stabilimenti. In un altro compartimento dello stesso granaio vi ha il deposito della paglia, la quale per appositi buchi si fa passare nel locale inferiore dove si pratica l'imballaggio.

Passando in altro locale abbiamo veduti dei filtri di

lana intonacati di carta pesta, appesi ad un telajo, nei quali si filtrava per la seconda volta un vino moscato prodotto in quest'anno, che ci fecero assaggiare e che trovammo limpido e di ottima qualità. È da notare che dal sig. Ricci abbiamo veduti simili apparecchi filtratori. In questo locale abbiamo veduta una lunga fila di botticelle da quattro a cinque ettolitri poste in piedi sopra uno scanno, e tutte col fondo poste in comunicazione tra loro mediante tubi di gomma. Ci si disse aver adottato quel sistema per mancanza di spazio nel pian terreno, e per distribuire il peso sopra una volta della sottoposta cantina che credevano non sufficientemente solida per recipienti di maggiore dimensione.

In seguito passammo a visitare una tettoja provvisoria per i falegnami, e nell'andarci vedemmo un pezzo di ferrovia costruita a spese dello stabilimento per congiungerlo colla stazione che trovasi circa mezzo miglio distante. Nel cortile vedemmo sballare delle bottiglie vuote venute dalla Francia; questa operazione si faceva dalle donne, le quali prendono molta parte nei lavori dello stabilimento, ed i proprietari se ne trovano contenti. Queste bottiglie erano della forma speciale richiesta per il Vermouth. I proprietari dissero non convenir loro di acquistare le bottiglie in Italia perchè non sempre costanti nella forma ed anche nello spessore delle pareti, e quindi diverse in peso, nonchè poco rotonde nella bocca; che se essi pretendevano un buon prezzo dal loro vino, volevano altresì che oltre ad esser questo buono, buoni e convenienti fossero pure gli accessorî relativi.

Poscia passammo al lavatojo delle bottiglie, ove cadauna operaja ha un rubinetto, che aperto fa sgorgare l'acqua nelle bottiglie ed in sottoposta caldaja di rame con doppio fondo, uno dei quali bucarellato, ed all'altro vi è applicato un rubinetto per il quale si vuota la caldaja stessa quando l'acqua è sucida, che poi scola per un

canale fuori del locale. La pulitura interna delle bottiglie si fa mediante spazzola di crini intrecciati fra due fili di ferro attortigliati.

Indi passammo in una sala di deposito delle bottiglie di Vermouth, dove trovammo le etichette nonchè le capsule di color ottone e di color rame, delle quali viddimo praticamente l'applicazione. Ci si disse che queste sono ritirate da Parigi; esse variano nel diametro, secondo le varie grossezze del collo delle bottiglie. In questa sala si pratica anche la turatura delle bottiglie, e per ciò fare ogni operajo ha uno sgabello con ripostiglio chiuso a chiave ove tiene i propri necessari utensili, dei quali è responsabile. In questo locale vi era una macchina a sifoni simile a quella dello stabilimento Ricci per empiere le bottiglie; nonchè un mortajo di pietra della capacità di circa cinque litri, nel quale un uomo pestava, con una grossa mazza di legno, la carta per spalmare i filtri di lana. Poco distante vedemmo una macchinetta che ci sembra molto appropriata per la applicazione della legatura in filo di ferro, della quale pure abbiamo veduto praticamente l'uso.

Fummo in altri locali nei quali vi sono da una parte i falegnami bottai, in altra i fabbri. Abbiamo veduto quattro torchi per le vinacce, moderni, di una fabbrica di Torino, dei quali il più piccolo costa lire 600, ed il più grande 1200. Questi, disse il proprietario, prestarsi ad un lavoro spedito e facile, ma esser meno potenti di quelli a vecchio sistema.

In altro locale vi era una pompa aspirante premente simile a quella dello stabilimento Ricci per operare il travaso dei vini, della quale il proprietario si chiama molto contento.

Un altro locale era disposto a bottiglieria dove con eleganza erano riposte a migliaia le bottiglie tutte diritte. In un telajo di assicelle di legno si trovano molte bottiglie vuote, disposte inclinate come usano nello Champagne per

far depositare le fecce vinose al tappo. Disse il proprietario che per questa operazione si fa un segno col gesso al fondo della bottiglia, il quale resta visibile e serve all'operaio per indicargli il rivolgimento necessario per ottenere il distacco e l'accumulamento di tutte le fecce sul tappo, per poscia fare il così detto *degorgage*; ma che quel sistema non lo trova applicabile, portando molta spesa ed attenzione, molta pratica negli operai, molta perdita di tempo, senza relativo compenso nei prezzi che si ricavano dai vini spumanti italiani all'estero.

Abbiamo osservato che mentre i vini nuovi sono abbondantissimi nello stabilimento, i vini maturi vi scarseggiano molto, per cui è da ritenersi che anche questa Ditta abbia un grande spaccio; anzi ci fece vedere una commissione testè giuntale dall'America di 450 casse di Vermouth, cioè 5400 bottiglie. Convien pur dire che gli stabilimenti di tal genere abbiano grandi profitti, perchè tutti gli anni ampliano i locali ed i recipienti senza risparmio.

Vi era un gran cassone nella tinaja dal quale sporgevano due rubinetti ed in mezzo aveva un idrometro, mentre alla parte esterna si trovava un grande volante con manubrio. Ci si disse esser quella la macchina per fare il Vermouth, il che dubitiamo.

Il vino che adoperano per fare il Vermouth è di oltre un anno; abbiamo assaggiato questo liquore il quale trovammo inferiore a quello del cav. Sambuy, perchè ha un dolce ed amaro insieme che non armonizzano.

In seguito ci siamo portati in una cascina ove trovammo dei distillatori girovaghi, con alambichi ad uso antico, posti sopra fornelli provvisorî, fatti dagli stessi intraprenditori, i quali per loro conto facevano la distillazione delle vinacce dei fratelli Cora; abbiamo pure veduto il ripostiglio delle vinacce stesse.

Lo stabilimento comperò in quest'anno da 50 a 60 mila miriagramma di uve (da 350 a 400 botti di vino).

Assaggiammo diverse qualità di vini secchi che trovammo simili a quelli del cav. Sambuy, solo un poco più ruvidi. È poi incomprensibile questa rassomiglianza, se il cav. Sambuy svina assai precocemente, mentre i fratelli Cora dissero di tenere questi vini in fermentazione colle vinacce da 40 a 50 giorni.

Ritornati ad Asti fummo pure a visitare lo stabilimento del sig. Ercole Porro, nel quale si utilizzano le vinacce colla distillazione. Stabilimento molto importante, fornito di apparecchi recentissimi, e che richiede sia impiegato in essi un vistoso capitale. Il sig. Ricci vendette a questo tutte le vinacce di quest'anno per L. 4000.

Sommati tutti i vini che abbiamo assaggiati nei sette stabilimenti enologici da noi visitati, essi ascendono almeno ad una cinquantina; questo numero piuttosto grande non dipende perchè gli stabilimenti stessi avessero molte varietà, ma perchè alcuni ci fecero assaggiare gli stessi tipi di varie età. In tutti questi vini ne trovammo uno solo dolce non spumante, cioè il moscato del sig. Cassoletti di Alessandria; sembra adunque che i negozianti confermino amplamente quanto ci disse il Commendatore de Blasis, che bisogna, cioè, assolutamente abbandonare i vini dolci perchè non commerciabili; ed il commercio ci avverte pure che pel fabbricatore i tipi devono essere pochi, come ne diceva lo stesso Commendatore.

Secondo noi la difficoltà di trovare un enologo consiste in questo, che essendo le cognizioni enologiche un misto di scienza, e pratica locale, esse sono poco diffuse e molto lucrose, e chi le ha agisce per proprio conto; prova ne sia che il Barone Ricasoli dirige in persona le proprie operazioni, i Cav. Sambuy e Oudart, i negozianti Cassoletti, Varvello e figlio, e fratelli Cora fanno lo stesso, ed al Ricci si associò il sig. Musso che dirige le operazioni enologiche ed il commercio di quello stabilimento. Non abbiamo che una sola eccezione nel sig. Colombetti che

dirige lo stabilimento di Trento, ma esso ha uno stipendio di L. 8000 all'anno con contratto per dieci anni, ed il dieci per cento sugli utili, come ci raccontava il Cav. Sambuy.

Ora la Commissione si permette di fare dei raffronti sulle varie pratiche e massime, che sono in disaccordo negli stabilimenti citati, e ritiene che se alcune di queste pratiche possono essere arbitrarie senza nuocere ai risultati, altre abbiano la loro ragione di essere, nella qualità delle uve, nelle esposizioni, e nelle qualità dei vini che vogliono ottenere.

Il Cassoletti ed il Sambuy adoperano i pigiatoi meccanici. Oudart, Varvello, Ricci, e Cora non ne vogliono sapere.

Il Commendatore de Blasis, il Sambuy, l'Oudart raccomandano e praticano la svinatura precoce, i negozianti Varvello, Ricci, e Cora dicono che i vini secchi li fanno bollire per fino 30 e 40 giorni.

Le cantine del sig. Cassoletti sono sotterranee, quelle del Sambuy, del Balbi Piovera, e del nipote del Sambuy semi sotterranee, quelle di Varvello sotterranee per il vino in botti, e sopraterra per quello in bottiglie; le cantine del Ricci sono tutte sotterranee, quelle dei fratelli Cora tutte sopraterra, ma se ne dolgono.

Le botti del Cassoletti, Varvello, e Ricci hanno due portelle, il Sambuy esclude quella sul davanti, e così i fratelli Cora.

Tutti tengono le bottiglie senza lacca, e le coprono con stagnuole o capsule soltanto al momento della spedizione, ma tutti le turano a macchina con ogni diligenza.

Il Cassoletti tiene dirette le bottiglie dei vini asciutti e coricate quelle dei vini spumanti; il Cav. Sambuy tiene tutte le bottiglie coricate, mentre Varvello le tiene tutte in piedi, dicendo pregiudizievole tenere quelle con vini spumanti coricate; Ricci e Cora le tengono in piedi.

Trovammo la stufa nel solo stabilimento del Cav. Sambuy.

Sambuy, Ricci, e Cora, svinano e travasano, tenendo il liquido fuori del contatto dell'aria.

Gli stabilimenti che visitammo ad Asti si occupano tutti di vini secchi, di vini spumanti, e di Vermouth; però cadauno ha una tendenza a prepondere piuttosto all'una che non all'altra specialità, cioè il Varvello si estende molto nei vini secchi, il Ricci in quelli spumanti, i fratelli Cora nel Vermouth.

Pertanto, la scrivente Commissione, dalle praticate ispezioni si confermò nella intima convinzione, che l'Enologia in breve spazio di tempo potrà addivenire un novello ramo d'industria apportatrice di grande ricchezza per le nostre provincie, trovandosi esse in favorevolissime condizioni per la via commerciale che sta aprendosi coll'Egitto, senza escludere le altre regioni, nelle quali, come nell'America e nell'Inghilterra, i vini italiani incominciano ad avere un grande e facile smercio.

In seguito alle idee acquistate sopra i varî stabilimenti Enologici del Regno, la scrivente, trova di dover sottomettere al saggio giudizio del Consiglio di Direzione della Società Enologica della Provincia di Treviso, la via che al suo parere dovrebbe seguire la Società stessa, perchè se non la più breve, è la via più sicura, già seguita dal più recente di detti stabilimenti, e scevra dagli ostacoli che potrebbero compromettere, e il suo felice andamento e la sua esistenza.

I.° Intanto la Società dovrebbe esercitare, per quanto può, la sua influenza, affinchè i possidenti abbiano, specialmente nei colli, da estendere la coltivazione della vite coi sistemi dei vigneti a pallo secco, impartendo le necessarie istruzioni tanto sulla scelta dei più adatti vitigni, quanto sul modo di educarli.

II.° Dovrebbe per ora preventivare una spesa per l'impianto di una piccola cantina, prendendola intanto in fitto per un tempo limitato di cinque o sei anni, la quale

sia provveduta di locali opportuni per la fabbricazione dei vini, e per conservare quella quantità che trova di poter fabbricare in via di esperimento. Questi vini quando fossero maturi, verrebbero posti in commercio interno ed estero, allo scopo di far emergere se, e quali meglio soddisfano al consumo, per poter poscia dedicarsi sicuramente a quelli accetti, in più vasta scala. Le spese accennate non sarebbero superiori ad It. L. 10,000; cioè quattro a cinque mila per l'acquisto attrezzi e fitto di una cantina, ed altrettanta somma per compera delle uve e fabbricazione dei vini nel 1869. Le quali spese sarebbero sempre bene fatte, in quanto che gli attrezzi formerebbero parte di quelli che occorreranno di poi nella fondazione definitiva dello stabilimento Enologo, ed i vini, che verranno sempre fatti più diligentemente di quelli usitati nella nostra Provincia, si venderanno in ogni caso nel luogo ad un prezzo che, alla peggio, coprirà il dispendio.

III.° Dovrebbe incaricare persone le quali all'onestà uniscano e cognizioni locali e cognizioni teorico-pratiche sulla viticoltura e vinificazione, per poter esse diffondere le migliori massime di viticoltura ed enologia, ed assumere di ordinare e dirigere la cantina nonchè scegliere le uve e confezionare i vini dando alle persone incaricate la responsabilità relativa.

Potrà così la Società avere la massima probabilità di riuscire in un periodo limitato di anni, formandosi alcuni tipi di vino atto a sopportare i lunghi viaggi ed accetto all'estero.

Conegliano li 22 Ottobre 1868

ANGELO PROF. VIANELLO
DOTT. ANTONIO PROF. CARPENÈ